

ENTRÉES | STARTERS

-    SALADE D'ÉPINARDS, POIS CHICHES ET SÉSAMES
COURGE ET BETTERAVE RÔTIES AU SUMAC
Spinach salad, roasted yellowsquash and beetroot,
Zaatar chickpeas, sesame dressing 18 €
-    TOMATES DE COULEURS, AVOCAT, MANGUE
JALAPENOS PICKLES 21 €
Colorful tomatoes, avocado, mango, pickles jalapenos
-    MELON DE GUADELOUPE IGP EN SOUPE FROIDE
FÊTA ET MARJOLAINE, GLACE À L'HUILE D'OLIVE 21 €
Melon cold soup, greek feta cheese, olive oil ice cream
-   THON JAUNE À CRU,
LAIT DE COCO, CONCOMBRE, MENTHE ET PISTACHES 28 €
Raw Yellow fin tuna, coconut milk, cucumber mint and pistachio
-   FOIE GRAS DE CANARD MI-CUIT
RHUM AMBRÉ, ANANAS MARINÉ AU CAFÉ, TAMARIN 32 €
Duck Foie gras terrine, old rum
Coffee marinated pineapple, Tamarin fruit
-   TIRADITO DE PÊCHE LOCALE 29 €
AVOCAT, FENOUIL PICKLES, MAÏS TOASTÉ
Fresh Local fish Tiradito,
Avocado, fennel pickles, toasted corn
-  BURRATA 100 GR, JAMBON TRUFFE 29 €
AUBERGINE CONFITE, SABLÉ PARMESAN SARRASIN
Burratas cheese 100 grs, truffle ham, Eggplant
Parmesan and buckwheat shorbread
-  ŒUF BIO CROUSTILLANT, THON FUMÉ, FLEUR DE CAVIAR 28 €
COURGE BUTTERNUT ET MARRONS
Crispy organic soft boiled egg, smoked tuna and dried Caviar
Butternut squash and chestnuts,



Fait maison
Homemade



Végétarien
Vegetarian



Sans gluten
Gluten free

LA PLANCHE TAMARIN À PARTAGER

36€

POUR DEUX PERSONNES

TAMARIN BOARD TO SHARE FOR TWO PEOPLE

THON JAUNE À CRU, LAIT DE COCO, CONCOMBRE, MENTHE ET PISTACHE
Raw Yellow fin tuna, coconut milk, cucumber, mint and pistachio

&



ACCRAS DE PÊCHE LOCALE, SAUCE CORIANDRE ET PIMENT VÉGÉTARIEN
Local fish accras, cilantro and veggie pepper sauce



&

BURRATINA 50 GRS DES POUILLES, JAMBON TRUFFE AUBERGINE CONFITE
Burratina cheese, Truffle ham and eggplant





VIANDES | MEAT

  SUPRÊME DE VOLAILLE JAUNE DORÉE AU FOUR 38 €
RISOTTO AL SALTO À LA COURGE, POUSSÉS D'ÉPINARDS
JUS DE RÔTI
Roasted chicken breast,
Al salto Risotto with yellow squash, spinach and roasted juice

  POITRINE DE COCHON "IBAÏAMA" DE M.OSPITAL CONFITE 38 €
MOUTARDE DE FRUIT, OIGNONS CIPOLLINI ET SALADE CROQUANTE
Slow roasted pork belly "Ibaïama", mustard
Roasted cipollini onions and crisp salad

SUR LE GRILL

  FILET DE BŒUF BLACK ANGUS 46 €
CHAMPIGNONS AU BEURRE D'HERBES
PURÉE DE POMME DE TERRE À LA TRUFFE
Grilled Black Angus Beef Filet
Mushrooms with herbs butter, Truffle mashed potatoes

  ENTRECÔTE DE BŒUF "BLACK ANGUS" PRIME 300 GRS 44 €
SAUCE BÉARNAISE AU PIMENT CHIPOTLE,
FRITES "IMPARFAITES"
Grilled Ribeye beef "black angus" 300 grs,
Chipotle pepper Bearnaise sauce Home made french fries

  A PARTAGER POUR 2 PERSONNES / TO SHARE FOR 2 PEOPLE

PICANHA DE BOEUF WAGYU SNAKE RIVER FARM "KOBE STYLE" 500 GRS 96 €
SAUCE BEARNAISE AU PIMENT CHIPOTLE, FRITES "IMPARFAITES"
Grilled picanha Wagyu Beef snake river farm "Kobe style" 500 grs
Chipotle pepper Bearnaise sauce, handmade french fries

GARNITURES | GARNISHES

   SALADE DE JEUNES POUSSÉS, CITRONETTE 8 €
Green salad, olive oil and lemon dressing

   LÉGUMES ET FRUITS RÔTIS 8 €
Roasted vegetables and fruits

   WOK DE LÉGUMES, CONDIMENT THAÏ 8 €
Thai Wok vegetables

   RIZ JASMIN AU LAIT DE COCO 8 €
Jasmin rice with coconut milk

 PURÉE DE POMME DE TERRE AU BEURRE DEMI SEL 8 €
Mashed potatoes with salted butter


 PURÉE DE POMME DE TERRE À LA TRUFFE 12 €
Black truffle mashed potatoes

  FRITES "IMPARFAITES" 8 €
Big handmade french fries






PATES FRAÎCHES "MAISON" ET RISOTTO FRESH HANDMADE PASTA ET RISOTTO

- | | | | |
|---|---|---|------|
| ☺ | ☺ | GNOCCHETTI "MAISON", TOMATE ET OLIVES TAGGIASCHE
ÉPAULE D'AGNEAU CONFITE CRIPSY, RICOTTA SALATA
Hand-made Gnocchetti pasta, Tomatoe sauce and olive Taggiasche
Crispy slow roasted lamb shoulder, Ricotta salata | 32 € |
| ☺ | ☺ | FINES PAPPARDELLES FRAICHES "MAISON"
TRUFFE NOIRE ET PECORINO À LA TRUFFE
Thin fresh Pappardelles handmade
Black truffle and Truffle Pecorino cheese | 38 € |
| ☺ | ☺ | RISOTTO ACQUARELLO, LANGOUSTE PAYS
ARTICHAUTS, ROQUETTE ET NOIX
Local Lobster Risotto
Artichoke, arugula and walnuts | 38 € |
- 

POISSONS | FISH

- | | | | |
|---|---|--|------|
| ☺ | ☺ | DORADE CORYPHÈNE À LA PLANCHA,
PATATE DOUCE, RIZ NOIR SOUFFLÉ, HUILE DE COCO À LA VANILLE
Mahi Mahi "à la plancha",
Sweet potatoes, puffed dark rice, vanilla coconut oil | 36 € |
| ☺ | ☺ | DOS DE CABILLAUD AU BEURRE DEMI SEL,
LÉGUMES ET FRUITS RÔTIS, TOPINAMBOUR À L'AIL NOIR
Salted butter roasted Cod, roasted fruits and vegetables
Jerusalem artichoke with black garlic | 38 € |
| ☺ | ☺ | THON JAUNE FROTTÉ AUX ÉPICES SATAY, JUSTE MI CUIT
LÉGUMES TAILLÉ FINS, SAUTÉS AU WOK
CACAHUÈTES
Pan-seared tuna, satay sauce,
wok-sautéed vegetables, peanuts | 39 € |
| ☺ | ☺ | RAVIOLES DE CREVETTES, THON FUMÉ ET POULPE GRILLÉ
PETIT ÉPAUTRE AUX HERBES FRAÎCHES
BOUILLON DE HOMARD
Wild shrimps Raviole and Grilled octopus
Spelt and fresh herbs, Lobster broth | 36€ |
- 



FROMAGES | CHEESE

BRILLAT SAVARIN TRUFFE NOIRE, PAIN GRILLÉ, 14 €
Brillat Savarin cheese, Black truffle and toast

ARDOISE DE FROMAGES À PARTAGER 24 €
Cheese board to share

DESSERTS | DESSERTS

- ☞ ☑ ☒ ANANAS MARINÉ ANTILLAIS, SORBET AUX HERBES FRAÎCHES 12 €
Locale marinated pineapple, fresh herbs sorbet
- ☒ ÉCLAIR VANILLE AMANDE CARAMÉLISÉE, GLACE VANILLE INTENSE 12 €
Vanilla and Caramelized Almond Eclair, Vanilla ice cream
- ☒ TARTE AUX POMMES PRÉSSÉES, CRÈME LÉGÈRE AU VIEUX RHUM 14 €
SORBET POMME AU FOUR
Apple tart, delicate whipped Rum cream, baked apple sorbet
- ☞ ☒ SOUFFLÉ AU CHOCOLAT NOIR "LEGATO" 57 % 18 €
GLACE À LA NOIX DE COCO
Dark Chocolate "Legato" 57% Soufflé
Homemade coconut ice cream
- ☞ ☒ CRAZY CARROT, CRÉMEUX CHEESECAKE 14 €
CARROT CAKE, NOIX DE PÉCAN ET SORBET CAROTTE - GINGEMBRE
Crazy carrot, creamy cheesecake, carrot cake
Pecan nuts and carrot - ginger sorbet
- ☞ ☒ SUNDAE VANILLE, CAMEL AU BEURRE SALÉ 14 €
CACAHUÈTES CAMELISÉES
Vanilla Sundae, Salted caramel butter, caramelized peanuts
- ☒ BANANA SPLASH, GLACES AU LAIT, CAMEL AU BEURRE SALÉ 14 €
COOKIES ET SAUCE CHOCOLAT
Banana Sorbet, milk ice cream and salted caramel butter
Chocolate sauce and shard of cookies
- ☒ ASSORTIMENT GOURMAND 18 €
Selection of mini desserts

GLACES ET SORBETS ARTISANALES DE SAINT BARTH

GLACE
Ice Cream

VANILLE Vanilla
CHOCOLAT Chocolate
PISTACHE Pistachio
CAFÉ Coffee

SORBET

MANGUE Mango
CITRON Lemon
PASSION Passion fruit
BANANE Banana
FRAMBOISE Raspberry

1 BOULE 4 €
1 Scoop

2 BOULES 8 €
2 Scoops

3 BOULES 12 €
3 Scoops